Sapor bianco.

IGLIA dellamandole secundo laquantita ch tu voi / ch siano ben mõdate / & ben piste / Et per ch non facciano olio como ha detto piu volte pistando vi mecti vn pocha daqua fresca / Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho stata prima amoglio nellagresta / & pistarala cõ le dette amandole Agiungendoui del Zenzevero biancho cioe mondato asufficientia / Et questa tal compositione distemperarala & passarala cõ bono agresto / ó vero cõ sucho di pomeraci / ó di limoni facendolo dolce cõ il Zuccharo / & bruscho cõ Agresto / & pomeranci piu & mancho secundo il gusto del tuo Signore ó altri / Et tal sapor. Si vol dar cõ ogni allesso a tempo di carne / ó di quadragesima.

Sapor Camellino.

Abi dellauapassa & pistala molto bene / Et habi doi ó tre fette di pane brusculate poste amollo nel vino roscio piu & mancho secundo laquantita ch voi fare / Et pistarai i seme lepredette cose / Poi pigliarai / vn pocho de vino roscio / di sapa / & agresto / & achi non piacesse la gresto farailo cõ laceto facendolo dolce / o bruscho secũdo ch ti piace / Et passarala tutta questa compositione per la stamegnia Agiopendouis poi de bona canella & assai / vn pochi digarofoli & noci moschate piste.

Salsa de pano.

Abi di rossi dou cotti duri / & figatelli di pollo cotti allesso / & amandole bruschulate / secundo laquantita ch tu uorrai farne / Et tutte queste cose pista i seme molto bn con bono aceto / ó Agresto le distemperarai & passarai per lastamegnia Agiugendoui de la Canella / & vn pocho di Zenzeuero / & del Zuccharo / Et nota ch tal sapor vole esse vn pocho cotto & facto giallo cõ Zafrano.

Sapor de pronga frobe.

Abi le progne & mitile amogho nel vino rosso / & cauagli fora lossa / & pistarale molto bene cõ vn pocho de amandole nõ mõdate / & vn pocho di pan rostuo / ó brusculato stato amoglio nel predutto vino doue erano le progne Et tutte queste cose pistarai i seme cõ vn pocho dagresto / & de questo vino sopra dutto / & vn pocha di sapa / ó vero Zuccharo ch ferrebe molto meglio distemperarai & passarai per la stamegnia mettendoui denero di bone spetie / spetialmente de la Canella.

Per fare la peperata uederai il capitolo dispra nel quale si tratta / Et figurarai quato li se cotene.

Salsa uerde.

Iolia petrosillo & Sarpillo / & vn pocha de bieda / cõ qual ch altra bona herbucina / cõ vn pocho di pepe / & Zenzeuero / & sale Et pista i seme molto bene ogni cosa diste-